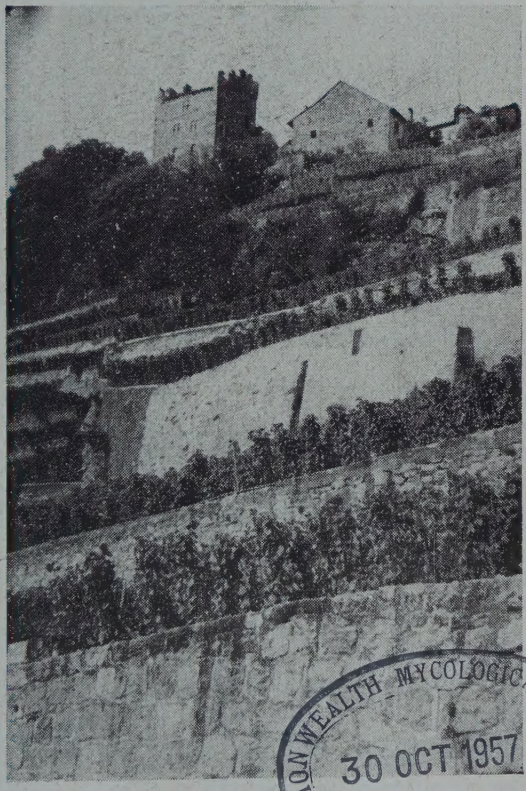
LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

74e Année. — No 41-42 20-27 Octobre 1957



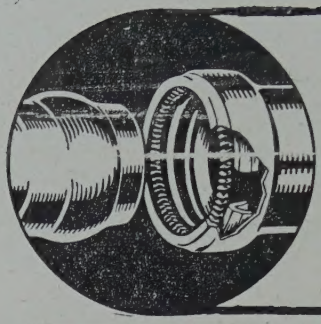
COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
30 OCT 1957

Le DÉZALEUX

par J. BRANAS:

LES TEMPS NOUVEAUX

DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER



L'ABC de L'IRRIGATION

LÉGÈRETÉ, ROBUSTESSE
Conduite en alliage d'Aluminium
Raccords fixes en acier galvanisé

NI CROCHETS! NI POIGNÉES!
NI COLLIERS!

ARROSAGE PAR SPRINKLER

Déplacement à main ou par tracteur

Economie de main-d'œuvre et d'eau

Rentabilité assurée

Régularité de la production

Amélioration de la qualité

QUEL QUE SOIT VOTRE PROBLÈME D'IRRIGATION une Solution!

AMES

Consultez notre bureau d'études sans engagement de votre part.

SEPPIC 70, mps-Elysées PARIS 8 BAL. 61-25

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directions des Services agricoles, du Service de la protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés.

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1300 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2500 Fr

LE NUMÉRO : 50 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 50 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

1 BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. : 72-50-76

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT

3, rue d'Amboise, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite

LA LITTORALE
BÉZIERS

74me Année — No 41-42 20-27 Octobre 1957

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — Les temps nouveaux. 185
J. Bisson. — Trois cépages secondaires rouges du Bordelais *(fin)*. 189
R. Montagne. — Les agissements du preneur susceptibles d'entraîner la résiliation du bail. 199
P.A.V. — Dans la Légion d'honneur. 201
Informations. — P.A.V. La viticulture à l'O.N.U. 202
Partie officielle. — Sucrage des moûts — Décret relatif au classement des cépages — Décret relatif au blocage et à la commercialisation des vins à appellation contrôlée de la récolte 1957. 203
Le mouvement des vins en juillet et août 1957. 208
Bulletin météorologique — Bulletin commercial.

CHRONIQUE

Les temps nouveaux

La viticulture métropolitaine est à un tournant.

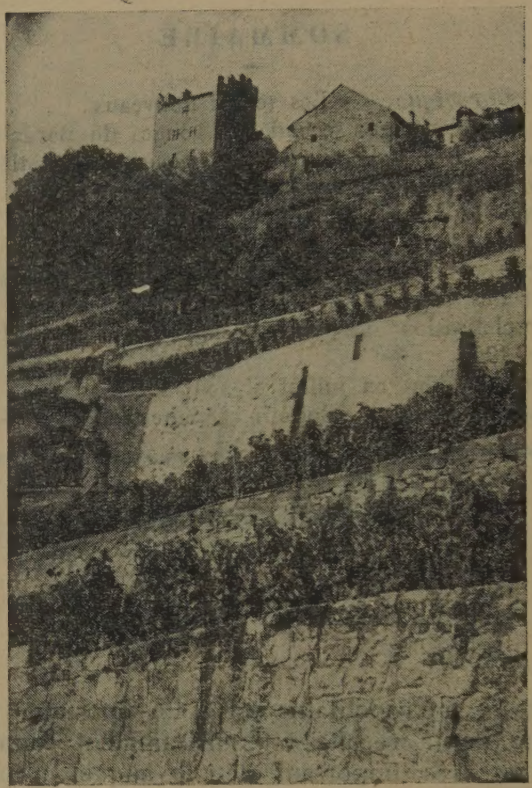
Le volume de la récolte est suffisamment connu pour faire apparaître un très important délicit auquel n'échappent que quelques régions viticoles favorisées (1) comme le Roussillon par exemple.

Beaucoup de commentateurs habitués à résorber des excédents à longueur d'année inclinent encore à l'optimisme et ne voient dans la faible récolte de 1957 que les effets très temporaires d'un simple accident, 1958 devant nous apporter une récolte normale sinon pléthorique.

Mais **les conséquences des froids de 1956** pèsent lourdement sur l'avenir ; masquées par la forte récolte obtenue en 1956 sur les vignes épargnées, forte récolte dont la région de Béziers a donné un exemple étonnant, ces conséquences dépassent les prévisions avancées ici même, que l'on avait trouvé pessimistes à l'époque. Très sensibles dans l'Hérault, ces dégâts ont pris un caractère désastreux dans plusieurs départements du Sud-Ouest,

(1) et qui n'ont pas d'histoire.

Nous conduisent-ils vers ceci...



Le Dézaley

dont bien des vignes à reconstituer ne se replantent pas ou bien se replantent il faut voir comment et avec quoi pour bien se pénétrer de ce qui se prépare.

On ne croit pas, ici, que se retrouvent avant plusieurs années les 7 à 8 millions d'hectolitres que pouvaient produire, par circonstances favorables, les vignes détruites par le froid : ce volume est peu différent de celui des excédents moyens au cours des années précédentes.

— • —

La médiocrité de la récolte 1957 n'a pas eu le froid de 1956 pour seule cause ; les gelées de printemps, la faiblesse de la

sortie des inflorescences, la coulure à peu près partout, le mildiou dans le Bas-Languedoc et la sécheresse ont provoqué des dommages variables, mais parfois importants et généralisés.

Les gelées sont restées localisées ; mais peut-être ont-elles atteint plus de vignes cette année... Il semble, par contre, que **la coulure** ait été générale ; mais je me résous difficilement à l'admettre parce que le phénomène, soumis, certes, à des influences climatiques, donc externes, dépend encore étroitement de conditions physiologiques, internes, qui varient avec les souches, les variétés, les parcelles, etc... Il est possible que les progrès, lents mais continus, de la dégénérescence infectieuse ne soient pas sans donner de plus en plus d'importance à l'action des conditions climatiques défavorables à la nouaison ; mais le fait est bien difficile à établir.

...ou vers cela?

Quelque part en France

Le mildiou, dont il a été abondamment parlé, a réduit considérablement la récolte, notamment dans l'Hérault. Les dégâts auraient pu être évités, au moins en grande partie, par une plus grande connaissance de la maladie et par un meilleur équipement des exploitations.

Enfin, **la sécheresse** est finalement intervenue pour diminuer le poids des grappes et le rendement à la cuve.

— • —

Le mildiou, la coulure, la sécheresse étaient imprévisibles ; par contre, **en novembre 1956**, on pouvait prévoir pour 1957 une récolte diminuée par les suites — classiques — du désastre de février précédent et par les conséquences — non moins classiques, on les enseigne — sur la sortie de la forte récolte des vignes qu'il n'avait pas atteintes.

Le blocage demeurait indispensable, mais la distillation des vins de la récolte 1956 devait être reportée.

Et, nécessairement, les dispositions relatives à l'arrachage devaient être mises en sommeil ; en fait, elles auraient dû être prudemment suspendues dans leur application dès le mois de mai 1956, alors qu'il était possible d'acquérir — avec seulement un peu de compétence et de travail — une connaissance suffisante des dégâts.

Les bases d'appréciation existaient. En 1953, après avoir étudié les possibilités de production du vignoble métropolitain, j'avais estimé à environ 44 millions d'hectolitres (1) le minimum des récoltes, les pertes annuelles par les accidents et les maladies ne pouvant dépasser 13 millions d'hectolitres environ. Il suffisait de faire entrer en ligne de compte les pertes (permanentes) dues au froid de 1956 pour prendre conscience d'une éventualité qui est malheureusement devenue une réalité.

Des fautes ont donc été commises ; dans l'économie de la nation et dans la production viticole, elles se traduisent par des dommages considérables dont la nature et la fatalité ne sont pas seules responsables.

— • —

La viticulture métropolitaine connaît des temps nouveaux.

Dans un passé lointain, en régime tout à fait libéral, elle a poursuivi, par tous les moyens, l'augmentation des rendements, l'extension de la culture, l'accroissement du profit.

(1) BRANAS J. — La production viticole de la zone franc en 1954. Paris, 1957, p. 52.

Après 1930, la limitation des récoltes a été recherchée par des procédés comptables ; c'est le statut BARTHE ; il n'empêchait pas la dégradation de la qualité.

Depuis 1953, après que l'on eut découvert, avec la nécessité d'agir autant sur la vigne que sur le produit et compris — il fallut véritablement l'enseigner ! — que (heureuse coïncidence) qualité et rendement s'opposent en général, on applique un système qui serait bon en soi si des pressions diligentes ne le vidaient de toute sa substance et ne lui retiraient toute efficacité.

Et la voici maintenant devant la nécessité d'importer des vins étrangers. Je ne sais si l'on mesure bien tout ce que cela représente d'erreurs accumulées...

La responsabilité totale de cette regrettable situation incombe aux nouveaux messieurs — que nul cimeterre justicier ne menace de décapiter — qui ont cru pouvoir remplacer le caractère et le savoir par l'ambition et la démagogie.

Nous attendons maintenant qu'ils nous disent où il faut aller et ce qu'il faut faire ; nous ne supporterons pas qu'ils se taisent ; nous supporterons encore moins qu'ils laissent aller des favoris là où ils nous interdissent de pénétrer.

J. BRANAS.

Trois cépages secondaires rouges du Bordelais

[SUITE ET FIN]

SAINT-MACAIRE clone 2083 C. R. A. S. O.

Origine : Saint-Laurent-d'Arce (Gironde).

Description

Bourgeonnement : épanoui, cotonneux, blanc à liseré carminé.

Jeunes feuilles du haut : étalées, aranéeuses à duveteuses, très légèrement révolutées, jaunes avec quelques plages bronzées.

Jeunes feuilles du bas : étalées, légèrement révolutées, luisantes, glabres à aranéeuses, vert jaunâtre.

Rameau herbacé à la floraison : circulaire, légèrement anguleux, glabre à aranéeux, entièrement rouge d'un seul côté.

Vrilles : assez développées, linaires à ternaires, intermittentes.

Fleur : bouton floral moyen, globuleux apparemment hermaphrodite.

Feuille adulte : orbiculaire, moyenne à grande ; sinus pétiolaire en lyre généralement fermée ; quinquelobée ; sinus latéraux supérieurs en lyre souvent fermée avec ergot très fréquent au fond ; sinus latéraux inférieurs en lyre ; D glabre

FIGURE 7.
Baie de Saint-Macaire cl. 2083
en vraie grandeur

avec nervures partiellement rouges au point pétiolaire ; d duveteux, nervures partiellement rouges, séteuses et duveteuses ; limbe d'épaisseur moyenne tourmenté, lobes révolutés, angle du lobe terminal droit ; surface légèrement bullée mais surtout gaufrée, vert clair, légèrement brillante ; nervures d'ordre secondaire non saillantes ; dents convexes, petites, nombreuses, type Cot-Grapput.

Pétiole : moyen (à peu près égal à la longueur de la nervure principale) diamètre moyen ; séteux par touffes et aranéeux, coloré de rose entièrement ou partiellement.

Grappe à maturité : simple, moyenne, compacité moyenne et souvent lâche (coulure), pédoncule peu visible, mi-août.

Baie à maturité : moyenne, régulière, uniformément noire, pruinée, sphéroïde, à ombilic persistant ; section régulière ; jus incolore ; peau moyenne ; pulpe juteuse, de saveur neutre ; pédicelle moyen, vert ; bourrelet évident, vert ; pinceau assez long, jaune verdâtre, de séparation assez difficile. Fréquence des pépins sur 100 grains :

0 pépin : 0 ; 1 pépin : 31 ; 2 pépins : 50 ; 3 pépins : 14 ;
4 pépins : 5 — moyenne 1 à 2 pépins par grain.

Sarment : moyen, assez fort, peu ramifié ; section circulaire à elliptique ; nœuds légèrement globuleux ; écorce résistante se détachant en lames, striée, non pruinée, entièrement glabre, rousse (Type III : Cot) (op. cit. 12) à raies apparentes et à nœuds plus colorés ; yeux arrondis, marron ; cordon pétiolaire étroit,

légèrement saillant, rectiligne, légèrement descendant. Longueur des mérithalles : 3,5 à 10 cm.

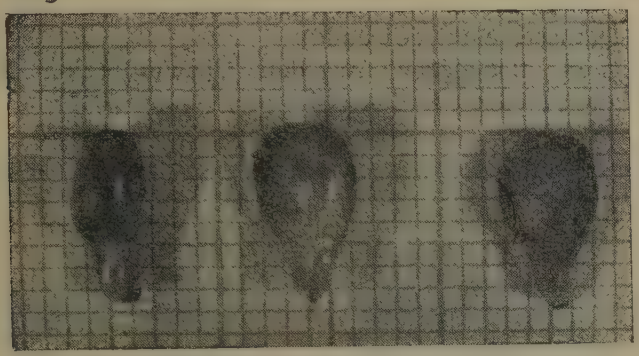


FIGURE 8. — Pépins de Saint-Macaire cl. 2083 (x 3)

LA PARDOTTE

J. B. de Secondat de Montesquieu, dans la liste classique annexée à son « Histoire naturelle du chêne » cite déjà une Petite Parde parmi les « mauvais plants rouges du Bordelais » (14).

Introduction peu flatteuse pour ce cépage qui, heureusement, bénéficie de l'équivoque pesant sur son assimilation à la Petite Parde du XVIII^me^ siècle et que le Comte Odart tenait également pour méprisable tout en y voyant le Gascon de l'Orléanais (?) (15).

Le Pignon qui a été observé en Bas-Médoc au cours de la saison 1956, depuis longtemps reconnu comme analogue à la Pardotte, est cité par d'Armailhacq (op. cit. 3) en 1858. On retrouve le cépage en question toujours sous le nom de Pignon dans Féret parmi les variétés destinées à produire des vins communs et le synonyme Pardotte l'accompagne entre autres.

J. Daurel (op. cit. 6) consacre une description particulière au Pignon d'abord puis à la Petite Parde ou Pardotte qu'il tient pour distincts. D'autre part, bien qu'une grande confusion synonymique précède et accompagne l'étude du Machouquet, J. Daurel assimile en outre, le Gros Machouquet à la Pardotte.

G. Cazeaux-Cazalet décrit brièvement la Pardotte dans Viala et Vermorel (16) alors que le dictionnaire dans lequel figure cette description ne cite qu'un Pignon, nom malencontreusement attribué au Petit Noir des Charentes et synonyme nullement rapporté au chapitre consacré par A. Verneuil et J. M. Guillon (17) à ce dernier cépage bien caractérisé qui est la Négrette du Languedoc toulousain (P. Lagard).

Observée durant plusieurs saisons, la Pardotte a été notamment rencontrée sous les noms et dans les lieux suivants :

— Pardotte : Premières Côtes de Bordeaux : Pian sur Garonne (clones 1516 et 1517), Loupiac (clone 869), Cadillac, Quinsac, etc... (Gironde).
— Pignon : Bas-Médoc : Bégadan (Gironde) (clone 2095).
— Pigue : Médoc : Ludon (Gironde) (clone 2092).

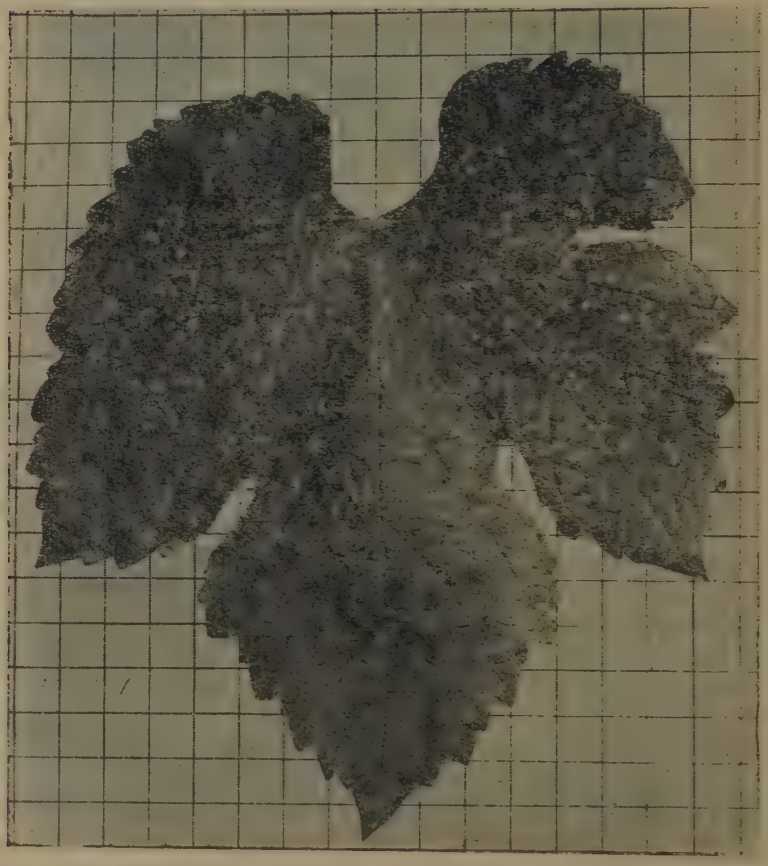


FIGURE 9. — Feuille de Pardotte cl. 869 (cliché P. LEGRUX), en demi-grandeur

Il s'agit du même cépage et dans tous ces cas les viticulteurs le connaissaient bien et restaient très affirmatifs sur le nom qu'ils lui donnaient couramment.

D'autre part, sous le nom de Pigue, il a été vu à Labarde (Gironde) (clone 2094) un cépage qui, bien que très voisin de la

Pardotte, en différerait peut-être par plusieurs caractères. Une étude comparative s'impose en collection.

En outre, le Petit Machouquet (ou Matiouquet) des palus de l'Entre-deux-Mers, notamment à Saint-Loubès (Gironde), aperçu occasionnellement il y a quelques années, ne serait autre que la Pardotte. Une confirmation s'avèrerait nécessaire, mais les graves dégâts causés au vignoble de ces lieux par les froids de 1956, la rendent bien hasardeuse. Par contre, en ces mêmes endroits, le Gros Machouquet (clones 1811 et 1812) n'est autre que le Castets, cépage bien particulier, sans rapport avec celui qui nous intéresse.

Le cas des Machouquets semble valoir quelques développements.

D'après les auteurs anciens, et ainsi qu'il vient d'être vu, l'on peut nettement séparer le gros du petit. Par contre, si l'on franchit le pas qui sépare les noms de Machouquet, Matiouquet, Massouquet et Massoutet, mal fixés dans la phonétique locale, l'on devrait se trouver devant le cépage déjà reconnu par de Secondat (op. cit. 14) comme étant le Pinot noir de Bourgogne. Toujours reprise depuis, cette hypothèse semble avoir été sans cesse largement accréditée en Bordelais et s'il fallait en croire les nombreuses citations des ouvrages anciens ou récents, le Pinot devrait se rencontrer fréquemment dans les vignes, du moins les vieilles vignes de la région. Or, et en cela l'opinion de J.-P. Artozoul et J. Baudel (18) est partagée, le grand cépage bourguignon se retrouve rarement dans le Bassin aquitain.

Nous avons rencontré du Pinot noir, pour la première fois, en 1956 à Quinsac (Gironde) dans une vigne d'environ cinquante ans, sur deux rangs complets, en mélange avec du Gamay et de l'Aligoté. Il semble que ce soit, pour cette dernière raison surtout, une introduction directe et récente d'un de ces lieux traditionnels de culture.

Rien ne prouve cependant que le Pinot n'ait jamais été importé dans le vignoble bordelais à une époque lointaine, mais bien qu'il y aurait été peu à sa place, semble-t-il, et malgré les vicissitudes qu'ont traversé tous les vignobles au moment de la reconstitution phylloxérique, à moins d'une destruction concertée et systématique peu probable, ce cépage devrait se montrer aujourd'hui encore plus fréquent s'il avait été introduit et quelque peu répandu en Gironde.

L'assimilation du Massoutet ou Machouquet au Pinot paraît donc particulièrement douteuse. De Pignon à Pinot, la similitude de nom qui rappelle quelques caractères communs, notamment des grappes (19), expliquerait plus facilement la confusion faite entre les deux cépages. La Pardotte laisse, de plus, de nombreuses

traces dans l'ensemble du vignoble bordelais qui prouveraient la persistance de cette thèse.

Dans sa synonymie anarchique, J. Daurel avait cependant déjà assimilé le Gros Machouquet des palus d'Ambès et de Montferrand à la Pardotte et à la Pigue des palus du Médoc quoiqu'il les ait considérés finalement comme des cépages différents dans ses descriptions.

Les autres noms cités, notamment par Daurel, particulièrement sujets à caution et n'ayant plus cours actuellement dans le vignoble, du moins dans l'état des connaissances présentes, il paraît prudent de n'en point faire mention et de s'en tenir à ceux qui ont été relevés et que l'usage contemporain confirme.

Les textes intéressant les appellations contrôlées bordelaises ou le classement des cépages à vins de consommation courante pour la Gironde, placent la Pardotte dans les mêmes conditions que le Mancin et le Saint-Macaire.

L'aire de culture de la Pardotte s'est dégagée d'elle-même durant l'examen de la synonymie et il ne paraît pas utile de revenir sur ce point. Il semble que ce cépage n'ait jamais fait l'objet d'une grande extension, tout au plus entrait-il parfois jadis, c'est-à-dire avant la première reconstitution, dans une proportion pouvant aller jusqu'au quart dans l'encépagement rouge des Graves, du Réolais, du Bas-Médoc, des Premières Côtes et peut-être du Bourgeais et du Blayais. C'est sans doute dans le Bas-Médoc que ce cépage fut, sous le nom de Pignon, le plus largement répandu. Aujourd'hui, on le rencontre encore, en faibles îlots ou à l'état de pieds isolés, assez régulièrement dans les vignobles des régions citées.

La Pardotte, vigne vigoureuse, produit beaucoup car très résistante à la coulure. On ne doit pas la tailler trop long si l'on désire obtenir une vendange saine et mûre

Elle débourre dix à douze jours après le Chasselas, avec le Cabernet-franc, mais un peu avant le Cabernet-Sauvignon. Elle fleurit en même temps que ce dernier, c'est-à-dire une bonne semaine après le Merlot et le Chasselas. De deuxième époque de maturité, la Pardotte, souvent très chargée, mûrit mal et conserve des grains encore rouges et même parfois verts parsemant ses grappes serrées à la vendange.

Ce cépage se défend facilement contre le mildiou et l'anthracnose fréquente notamment dans le Bas-Médoc sur les Cabernets, mais il s'avère très sensible à l'oïdium. Ses raisins très compacts subissent facilement l'invasion de la pourriture grise. Sa résistance au froid est bien moindre que celle du Mancin ou du Saint-Macaire.

Sa reprise à la greffe sur table paraît bonne mais on doit lui réserver de préférence des porte-greffes faibles ou à cycle végétatif court (Riparia, 101-14, 161-49, 41 B).

FIGURE 10. — Grappe de Pardotte cl. 869
(cliché P. LEGRUX) 6/10 de la grandeur naturelle

La Pardotte fournit un vin peu corsé et peu coloré qui se teinterait en vieillissant et susceptible d'acquérir une certaine finesse s'il provient de vignobles de Côtes ou de Graves. Son vin servait sans doute, autrefois, à l'allègement des « Bas-Médocs » trop cuvés et par conséquent trop durs.

Cette variété mériterait peut-être une étude plus approfondie, notamment du point de vue œnologique. Ses défauts culturaux restent justiciables de quelques précautions et elle semblerait, éventuellement, pouvoir tenir encore un certain rang dans l'encépagement girondin commun, voire plus noble en certains cas,

La formule foliaire de la Pardotte est la suivante :

146-3-35 SL 53

Bien qu'on soit tenté de la rattacher au groupe des Carmenets, il semble préférable de s'en abstenir. La Pardotte pourrait, en effet, appartenir, en raison de son phénotype bien caractérisé, à un groupe d'une autre région de France ou d'une autre nation viticole.

FIGURE 11
Baie de Pardotte cl. 869
en vraie grandeur

Peut-être serait-il, à ce propos, opportun d'apporter avec toute la prudence désirable quelqu'attention à une légende intéressant la Pardotte qui nous a été confiée par M. Edmond Lucas, Maire et Président de la Cave coopérative de Bégadan (Gironde).

Ce cépage proviendrait du Portugal, importé par des autochtones attachés jadis au commerce des huîtres et qui relâchaient à ce titre dans l'estuaire de la Gironde pour acheter les mollusques sauvages qui y vivaient alors en grande abondance.

Peut-on faire quelque rapprochement avec les anciens cépages portugais Parda et Pardo cités dans le Dictionnaire de Viala et Vermorel par J. Duarte d'Oliveira ? Ce serait sans doute bien hasardeux. Néanmoins, une confrontation avec certains cépages lusitaniens pourrait être tentée à titre documentaire.

PARDOTTE clone 869 C. R. A. S. O.

Origine : Loupiac (Gironde).

Description

Bourgeonnement : épanoui, cotonneux, blanc à liseré carminé.

Jeunes feuilles du haut : étalées, légèrement en gouttière, aranéeuses à duveteuses, vert jaunâtre, à larges plages bronzées.

Jeunes feuilles du bas : étalées, parfois en gouttière, aranéeuses, vertes, quelques plages bronzées sur les plus jeunes.

Rameau herbacé à la floraison : circulaire, légèrement anguleux, glabre, légèrement aranéeux sur les nœuds, très légères raies rouges partielles.

Vrilles : le plus souvent binaires, quelquefois ternaires, intermittentes.

Fleur : bouton floral moyen à gros, cylindroïde. Apparemment hermaphrodite.

Feuille adulte : cunéiforme, moyenne à grande ; sinus pétiolaire en U ouvert ; quinquelobée ; sinus latéraux supérieurs en lyre quelquefois fermée ; sinus latéraux inférieurs en U peu profond ; D glabre avec nervures vertes ; d aranéeux à duveteux, nervures

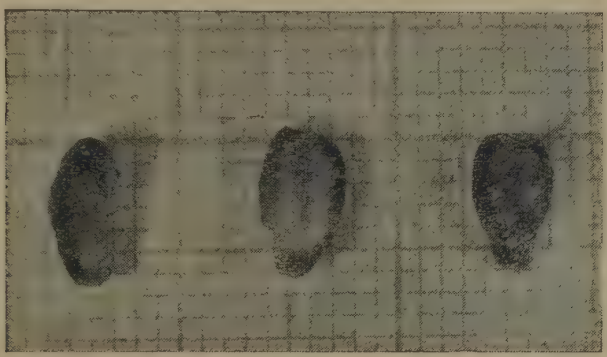


FIGURE 12. — Pépins de Pardotte cl. 869 (x 3)

vertes et séteuses ; limbe épais, révoluté à tourmenté, lobes tourmentés, lobe terminal bien détaché à angle aigu ; surface bullée, vert bleuté, terne ; nervures d'ordre tertiaire non saillantes ; dents convexes en deux séries.

Pétiole : moyen à long (dépasse quelquefois la nervure principale), diamètre moyen, glabre, vert quelquefois rose en d.

Grappe à maturité : petite à moyenne, pyramidale avec parfois un grappillon important, très compacte, pédoncule visible et très long, aoûté jusqu'à la première ramification.

Baie à maturité : petite, régulière, uniformément noire et pruinée, sphéroïde, mais toujours déformée en raison de la compacité de la grappe, à ombilic persistant ; section régulière ; jus incolore ;

peau moyenne ; pulpe juteuse de saveur neutre ; pédicelle moyen, vert ; bourrelet évident, vert ; pinceau assez large, assez difficile à séparer, blanc verdâtre. Fréquence des pépins sur 100 grains :

0 pépin : 0 ; 1 pépin : 15 ; 2 pépins : 43 ; 3 pépins : 33 ;
1 pépins : 9 — moyenne : 2 à 3 pépins par grain.

Sarment : moyen, assez fort, peu ramifié ; section circulaire ; nœuds légèrement globuleux ; écorce résistante se détachant en lames, striée, légèrement pruinée, entièrement glabre, rousse (type III : Cot) (op. cit. 12) à raies peu apparentes et à nœuds colorés ; yeux coniques à arrondis, marrons ; cordon pétiolaire étroit, peu saillant, rectiligne légèrement descendant.

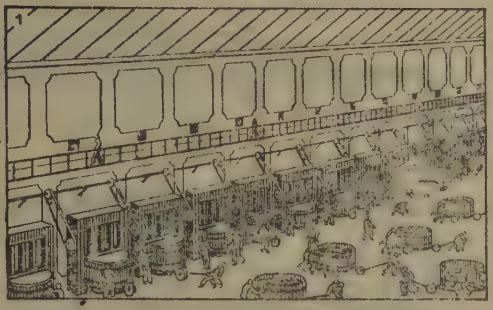
Jean Bisson,
Centre de Recherches agronomiques du S.-O.

BIBLIOGRAPHIE

1. Abbé BELLET. — Recueil de Mémoires. 1736. Bibl. mun. Bordeaux, 828-17 : 7me mémoire.
2. JULLIEN A. — Topographie de tous les vignobles connus. Paris, 1816 : 198.
3. D'ARMAILHACQ A. — La culture des vignes dans le Médoc. Bordeaux, 1858 : 56.
4. PETIT-LAFITT A. — La vigne dans le Bordelais. Paris, 1868 : 179.
5. MAS et PULLIAT. — Le vignoble, t. 2, Paris, 1876 : 167.
6. DAUREL J. — Les raisins de cuve de la Gironde et du Sud-Ouest de la France. Bordeaux, 1892 : 19 à 22.
7. DE LAPPARENT H. — *in* Ampélographie P. Viala et V. Vermorel, t. V, Paris, 1904 : 263.
8. DOLERIS J. — *in* Monographie agricole du département des Basses-Pyrénées. Paris, 1937 : 155.
9. DURQUETY P.-M. — Les cépages des Pyrénées occidentales et leur synonymie. *Progr. agr. et vit.*, Montpellier, t. 146, 1956 : 245.
10. GALET P. — Cépages et vignobles de France. Montpellier, 1956, t. I : 29.
11. LEVADOUX L. — Les cépages à raisins de cuve. *Progr. agr. et vit.*, Montpellier, t. 129, 1948 : 6.
12. DURQUETY P.-M. et BISSON J. — Etude ampélographique des sarments de certains cépages français du Sud-Ouest. *Progr. agr. et vit.*, Montpellier, t. 137, 1952 : 65.
13. CAZEAUX-CAZALET G. — *in* Ampélographie P. Viala et V. Vermorel, t. VII, Paris, 1909 : 232.
14. DE SECONDAT J.-B. — *in* Mémoire sur l'histoire naturelle du chêne, 1785. Bibl. mun. Bordeaux, D 900.
15. Comte ODART. — Traité des cépages. Paris et Tours, 1874 : 132.
16. CAZEAUX-CAZALET G. — *in* Ampélographie P. Viala et V. Vermorel, t. VII, Paris, 1909 : 253.
17. VERNEUIL A. et GUILLON J.-M. — *in* Ampélographie P. Viala et V. Vermorel, t. III, Paris, 1902 : 243.
18. ARTOZOUL J.-P. et BAUDEL J. — Enseignements de la vielle vigne dans le Sud-Ouest de la France. *Progr. agr. et vit.* Montpellier, t. 145, 1956 : 141.
19. LEVADOUX L. Histoire d'un cépage : Le Pinot (à paraître).

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...



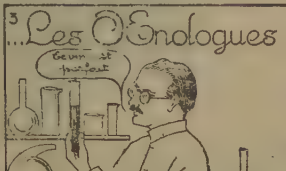
...mais ...ses frais d'exploitation étaient élevés...

...son matériel insuffisant...

...le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

...un vendeur survint...

...un essai fut décidé...



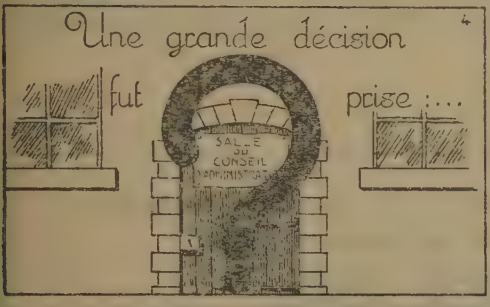
...Les Œnologues examinèrent...

analysèrent...

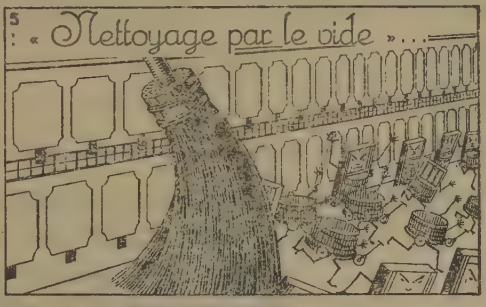
dégustèrent...

conclurent...

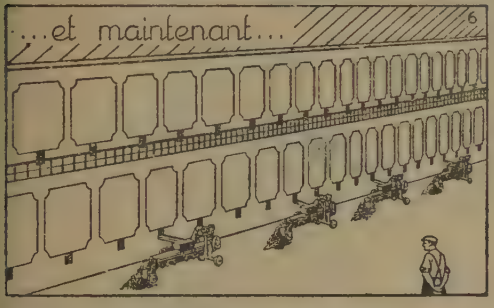
Une grande décision fut prise :...



« Nettoyage par le vide »...



...et maintenant...



7

...Vins parfaits...

Production augmentée

Frais d'Exploitation diminués

Agrandissements inutiles

Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

853

Par automne...

Sur Blé, sur luzerne, sur prairies de fauche et pâturages, sur vignes et arbres fruitiers.

PHOSPAL
POTASSIQUE.C.B

Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES
6, rue de la République - MONTPELLIER

Groupes International de Recherches sur les Ordures Ménagères

G.I.R.O.M.

9, rue Dugay-Troin - PARIS (6e)

Ce Groupe se consacre, dans le monde, à des recherches pour un meilleur emploi des résidus urbains par la culture et la viticulture. Les travaux de ce Groupe intéressent au premier plan :

- les collectivités désireuses de tirer parti, dans l'intérêt de leurs finances, d'un traitement rationnel de leurs résidus ;

- les cultivateurs de toutes catégories qui suppléent au manque de fumier de ferme par l'emploi des produits humiques aussi riches sinon meilleurs en raison des oligo-éléments qu'ils contiennent.

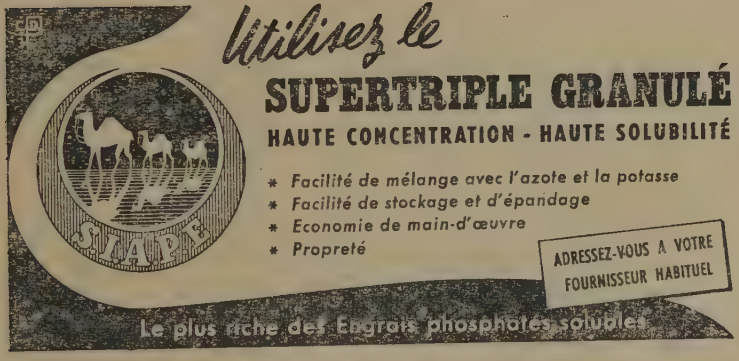
Quand vous écrivez

à nos Annonceurs

Recomn andez-vous du

PROGRES
AGRICOLE
& VITICOLE

Montpellier
Villefranche-sur-Saône



PHOSPAL
Engrais SMT phosphaté

PROCÉDÉS
PECHINEY

pour vos fumures phosphatées

DÉPENSE LIMITÉE
RENDEMENT ASSURÉ
avec

PHOSPAL

Engrais concentré, neutre, d'action polyvalente

2 FORMULES
PHOSPAL 34 - PHOSPAL 32,5

C'est un produit S M T

DEMANDEZ - LE
A VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL

AUGMENTEZ vos RENDEMENTS
et REDUISEZ vos FRAIS GENERAUX
EN UTILISANT LES

Engrais Complexes O.N.I.A.

à haute teneur

Agents généraux :

MM. BERAUD
& GLEIZES
3*bis*, rue de la Violette
NIMES (Gard)

qui contiennent :

L'AZOTE
Le PHOSPHORE
La POTASSE
nécessaires à vos cultures

de l'HUMUS... de la CHAUX...

en voilà grâce à

l'HUMUS DOBRO

provient du

TERREAU de GADOUE de Marseille

meilleur que le BON FUMIER de FERME
en raison des oligo-éléments qu'il contient
représente par son bas prix
la FUMURE la PLUS ÉCONOMIQUE

Teneur moyenne (donnée à simple titre d'information)

pour 1000 k.	Eau	Azote	Acide Phosph.	Potasse	Chaux
1° FUMIER D'ÉTABLE	75 %	4 à 5 k.	2 à 3 k.	3 à 8 k.	4,90 k.
2° TERREAU de GADOUE	7 %	6 à 9 k.	4 à 5,6 k.	5 à 9,3 k.	44 k.

CONDITIONS SPÉCIALES POUR ESSAIS, FRANCO GARE, FRANCO PROPRIÉTÉ

Entreprise G. DOBROUCHKESS
1, rue Huysmans, PARIS (VI^e^) — 16, rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

Pour la production abondante de fruits de bonne qualité biologique

Tel était le fil directeur de l'ensemble des communications et discussions qui ont eu lieu à l'Assemblée Générale des Amis de la Haie Fruitière Bouché-Thomas qui s'est tenue à AVIGNON dans la grande salle des Fêtes de l'Hôtel de Ville, le 24 août dernier.

L'Assemblée générale proprement dite, véritable Congrès annuel des professionnels et amateurs fervents adeptes de la méthode d'arboriculture Bouché-Thomas était présidée par M. DOUSSARD, Président, assisté du Conseil d'Administration. Elle était, en outre, honorée de la présence de M. ROUX, adjoint au Maire d'Avignon et pépiniériste bien connu dans le Sud-Est.

Après un magistral exposé de M. E. BOUCHE-THOMAS,

les communications et discussions d'ordre technique, orientées par M. LOUIS, Ingénieur agronome, ont porté successivement sur la méthode Bouché-Thomas, la fumure des vergers, la parasitologie et les questions économiques et commerciales.

A propos de la fumure, M. G. DOBROUCHKESS, Directeur du Bureau de Propagande pour l'emploi des ordures ménagères, Délégué Général pour les pays de langue française du G. I. R. O. M. (Groupe International de Recherches sur les Ordures Ménagères, qui avait été invité, a fait une intéressante communication sur l'utilisation des gadoues en culture fruitière et maraîchère (époques d'emploi, prix de revient, etc...) Il rappela notamment l'opinion du professeur KEILLING, professeur à l'Institut national Agronomique, président du Comité de l'Humus, sur la nécessité du retour au sol de l'humus contenu dans les gadoues.

M. LOUIS confirma ensuite l'exposé de M. DOBROUCHKESS en insistant sur la valeur pratique des gadoues et terreaux de gadoues comme succédanés du fumier de plus en plus rare, et comme fumure de fond et d'entretien des vignobles et des vergers. En Gironde notamment comme en Provence et dans la Région Parisienne, des grosses quantités de gadoues sont presque toujours enfouies lors du défoncement qui précède la plantation des vignes ou des arbres.

A ce propos, il signale la préférence que manifestent encore avec raison pense-t-il, certains utilisateurs pour les gadoues fraîches ou demi-fermentées, plus riches en cellulose, en microbes et même en impuretés plus ou moins grossières qui ne sont pas toujours indésirables (fer des boîtes de conserve, calcaire des coquilles d'huîtres).

Les terreaux de gadoues, d'un emploi plus commode, ne sont, à son avis, qu'une forme un peu dégradée de la matière première. Les gadoues fermentées en tas avant emploi conviennent particulièrement pour les fumures d'entretien, mais au point de vue commodité d'emploi la palme revient au terreau de gadoue.

Le Siège du G. I. R. O. M. est 9, rue Dugay-Trouin, à Paris.

Les agissements du preneur susceptibles d'entraîner la résiliation du bail

Après avoir examiné le premier cas de résiliation du bail prévu par la loi, passons en revue les plus significatives décisions de justice faisant application de la deuxième hypothèse : les agissements du preneur contraires à la bonne exploitation du fonds.

1. — C'est au tribunal paritaire d'apprécier les éléments de la cause pour savoir si les faits incriminés doivent entraîner la résiliation du bail ou méritent une sanction moindre.

Ainsi « est légalement justifiée la décision paritaire qui prononce la résiliation du bail, lorsque, tenant compte du mauvais état des bâtiments pour expliquer l'insuffisance du cheptel vif, l'absence de personnel permanent, et le fait que le preneur n'a pas développé la propriété n'en retient pas moins que le manque de main-d'œuvre nécessaire, l'assolement déplorable adopté, le mauvais entretien des terres compromettant la bonne exploitation du fonds, compte tenu de la valeur des terres et des produits qu'on en pourrait retirer » (Cass. Soc., 20 oct 55 R L A 56-S 4).

Mais inversement il peut se faire que les agissements du preneur, tout en ayant un caractère fautif, ne compromettent point la bonne exploitation du fonds. Dans ce cas, « il appartient au juge d'apprécier la gravité des manquements imputés au preneur, et le tribunal ne tient compte de l'état actuel de la ferme et de l'absence de préjudice que pour décider que les manquements reprochés n'étaient pas de nature à compromettre la bonne exploitation du fonds... On ne saurait donc reprocher à la décision qui rejette une demande en résiliation, après avoir constaté que, si au cours d'une certaine période, le fermier n'a pas agi en fermier diligent et s'il s'est rendu coupable de négligences, celles-ci n'ont eu qu'un caractère passager auquel il était aisé de remédier puisque la ferme se trouve actuellement normalement gérée » (Cass. Soc. 27 oct. 55 R L A 56 S 5).

2. — Autre exemple de résiliation validée par la Cour Suprême.

« Après avoir souverainement constaté, en se fondant sur le rapport d'expertise que la vigne n'a reçu aucun soin, que les terres et les prés se trouvent dans un mauvais état de culture, qu'elles sont envahies depuis plusieurs années par les herbes, les ronces et les épines sur une superficie de plus de cinq hectares

sur les 5 h. 59 loués, et qu'en outre si le preneur a pratiqué des travaux de labourage hâtif entre la date de la désignation de l'expert et le jour de sa visite des lieux, ceux-ci n'avaient pas réussi à masquer le défaut d'entretien, c'est à bon droit que le tribunal paritaire a pu déduire de ces constatations que, par ses agissements et son incurie, le preneur compromet la bonne exploitation du fonds justifiant la résiliation du bail à ses torts exclusifs » (Cass Soc. 10 nov. 55 R L A 56 S 30).

3. — Voici un jugement refusant au contraire la résiliation d'un contrat de métayage.

« C'est à bon droit que les juges du fonds refusent de prononcer la résiliation d'un métayage si, d'une part ils constatent que si l'expert a relevé à l'encontre du métayer certaines menues infractions aux règles d'une bonne culture, il a conclu de façon la plus formelle que celui-ci a fourni sur la propriété un travail très important de remise en état, et que les erreurs ou manquements qui ont pu être constatés ne sont pas de nature à compromettre la bonne exploitation du fonds, et qu'ils précisent en outre que l'insuffisance de rendement de l'exploitation ne saurait être uniquement imputable au métayer, en raison de la destruction complète de celle-ci par faits de guerre en 1944, et des dégradations importantes qui ont eu des répercussions certaines sur les possibilités de rendement du sol au cours des années qui ont suivi » (Cass. Soc. 12 janv. 56 R L A 56 S 59).

4. — Si en revanche les causes de résiliation invoquées sont incontestables, le fermier peut essayer de s'en exonérer en invoquant la force majeure.

En effet, les articles 23 et 28 du Statut des baux ruraux permettent au bailleur d'obtenir la résiliation d'un bail rural quand le retard réitéré dans les payements des fermages ou la part des produits revenant au bailleur, ne sont pas dus à un cas de force majeure. Ou encore quand les agissements du preneur sont de nature à compromettre la bonne exploitation du fonds.

D'où l'arrêté ci-après de la Cour Suprême cassant le jugement rendu par un tribunal paritaire.

« N'a pas légalement justifié sa décision, le tribunal qui, constatant qu'il n'est guère discuté que des retards ont été apportés par le fermier au règlement de ses fermages, n'en rejette pas moins la demande en résiliation formée par les bailleurs au motif que le fermier a dû abattre deux bœufs par suite de maladie, vendre ensuite en boucherie un bœuf à la suite d'un accident, et qu'il a été lui-même dans l'impossibilité de travailler par suite de maladie pendant une certaine période.

En effet, il ne résulte pas de ces constatations que les événements invoqués, dont le caractère insurmontable et imprévisible n'a pas été caractérisé, constitue le cas de force majeure prévu par la loi.

D'autre part, c'est à tort que le tribunal ne s'explique ni sur le manque de main-d'œuvre et de cheptel entraînant l'incurie partielle des terres affermées, ni sur la mise en pacage sur le domaine, sans droit et à l'insu des bailleurs, d'un troupeau de moutons appartenant à des tiers faits invoqués par les bailleurs dans leurs conclusions » (Cass. Soc. 20 déc. 55 R L A 56 S 60).

Roger MONTAGNE.

DANS LA LEGION D'HONNEUR

Ont été promus ou nommés dans l'ordre de la Légion d'Honneur, par décret du 2 août 1957.

Au Grade d'Officier :

MM. GESLIN Henri, Directeur central de recherches à la Station centrale de bioclimatologie à Versailles.

JUSSIAUX Philippe, Ingénieur en chef des Services Agricoles, chargé de mission.

RENARD Marcel, Directeur du Cabinet du Ministre de l'Agriculture à Paris.

TRINQUET Philippe, Directeur de l'Ecole Régionale d'Agriculture de Beaune.

Au Grade de Chevalier :

MM. BONNET Pierre, Ingénieur Principal des Services Agricoles, Directeur régional de l'Oléiculture à Marseille.

GAUJAL Georges, Président de la Fédération nationale des distilleries coopératives viticoles à Béziers.

GESSAT Roger, Directeur du Cabinet du Ministre de l'Agriculture à Paris.

GROSS Charles, Inspecteur Général de la répression des fraudes à Paris.

IMBERT Julien, Vice-Président de la Fédération des Syndicats d'Exploitants agricoles de l'Hérault à Béziers.

LAJOTTE Pierre, Administrateur civil au Ministère de l'Agriculture à Paris.

NEUMAND Jean, Ingénieur en chef, Directeur des Services Agricoles de la Charente à Angoulême.

PESSON Paul, Professeur à l'Institut national agronomique à Paris.

POUILLANGE Léon, Directeur des Caisses Mutuelles, réassurances agricoles, Directeur Adjoint de la Mutualité Agricole à Orléans.

THOREAU Jacques, Ingénieur principal des Eaux et Forêts à Blois.

Nos félicitations.

P. A. V.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

La viticulture à l'O. N. U. — Alors que l'on attendait bien peu de l'initiative des Nations Unies dans le domaine de la viticulture, un certain nombre de problèmes ont été mis à l'étude par le Comité des problèmes agricoles de la Commission économique pour l'Europe. A l'issue d'une session d'études qui s'est déroulée récemment à Genève la recommandation suivante a été formulée.

Les experts de sept nations, réunis à Genève du 29 septembre au 2 octobre 1957, sous l'égide du Comité des Problèmes Agricoles de la Commission Economique pour l'Europe, afin de procéder à un échange d'information et d'expérience sur les méthodes nouvelles de plantation du vignoble,

après avoir élargi le thème des débats à l'ensemble des méthodes d'établissement et d'entretien des vignobles,

et après avoir pris connaissance des rapports établis par les experts de quatorze nations,

considérant l'intérêt qui s'attache présentement dans tous les pays à l'obtention de produits de qualité en économisant les moyens,

recommandent l'étude méthodique de ce problème au sein des organismes les plus aptes à la conduire à bonne fin.

Ils suggèrent que cette étude porte notamment sur :

1° la mécanisation des travaux du vignoble avec le concours d'experts en viticulture et en construction mécanique et en prenant plus particulièrement en considération les besoins des vignobles établis sur des pentes ;

2° l'organisation de l'expérimentation selon des méthodes qui permettent l'interprétation statistique en vue de l'obtention de résultats sûrs.

Ils approuvent les mesures qui, dans tous les pays, sont appliquées afin de protéger et d'améliorer la qualité des produits et ils expriment le vœu qu'elles soient encore renforcées (lutte contre les falsifications, protection des appellations, enregistrement des cépages, cadastre viticole, réglementation de la culture des hybrides producteurs directs, etc...).

C'est tout un programme qui a été dressé par les experts de Genève, parmi lesquels figuraient plusieurs spécialistes des républiques socialistes. On doit souhaiter que les administrateurs consentent à s'en inspirer.

P. A. V.

Partie Officielle

SUCRAGE DES MOUTS

(J. O. du 4 octobre 1957, p. 9463)

Arrêté :

Article premier. — Le sucrage en première cuvée est autorisé, à titre exceptionnel, pour les vendanges de l'année en cours, dans les départements de la Gironde, de la Dordogne, de Lot-et-Garonne et du Tarn, en ce qui concerne les moûts aptes à produire des vins à appellations contrôlées.

Le sucrage devra être effectué selon les règles fixées par la législation en vigueur, notamment pour le calcul du degré minimum avant tout enrichissement.

Article 2. — L'inspecteur général, chef du service de la répression des fraudes, est chargé de l'exécution du présent arrêté.

30 septembre 1957.

— • —

DECRET DU 30 SEPTEMBRE 1957 RELATIF AU CLASSEMENT DES CEPAGES

(J. O. du 5 octobre 1957, p. 9507, 9515)

Le président du conseil des ministres.

Sur rapport du ministre des finances, des affaires économiques et du plan, du ministre de l'Algérie, du secrétaire d'Etat à l'agriculture et du secrétaire d'Etat à l'Algérie.

Vu, etc...

Vu les propositions de l'institut des vins de consommation courante.

Article premier. — Les dispositions de l'article premier du décret n° 55-1193 du 8 septembre 1955 sont abrogées et remplacées par les dispositions suivantes à compter du 1er septembre 1957 :

AIN

Cépages recommandés

Peu productifs : Altesse, Pinot gris, Ravat 6.

Moyennement productifs : Aligoté, Chardonnay, Chasselas (1), Gamay à jus blanc, Kuhlmann 188-2 (Maréchal Foch), Landot 244, Malvoisie du Pô, Marsanne Mondeuse (Molette noire), Pinot noir fin, Poulsard, Syrah, Seyve Villard 5276.

Productif : Jacquère.

Cépages autorisés

Moyennement productifs : Chasselas (1), *Gamays teinturiers, Melon (Muscadet), *Seibel 5455, *Seibel 8357.

Productifs : Molette blanche, Seyve Villard 18815.

ALLIER, etc...

N. B. — Nos lecteurs devront se reporter au *Journal Officiel*, car la place qu'exigerait la reproduction intégrale de ces dispositions n'est pas en rapport avec l'intérêt qu'elles présentent ; dans chaque département il est maintenant possible de planter n'importe lequel des cépages du pays.

P. A. V.

(1) Chasselas : recommandé uniquement pour le pays de Gex, autorisé ailleurs.

— • —

DECRET DU 30 SEPTEMBRE 1957 RELATIF AU BLOCAGE ET A LA COMMERCIALISATION DES VINS A APPELLATION CONTROLEE DE LA RECOLTE 1957

(J. O. du 5 octobre, p. 9507)

Le président du conseil des ministres,

Sur le rapport du ministre des finances, des affaires économiques et du plan et du secrétaire d'Etat à l'agriculture.

Vu, etc...

Vu la délibération de l'institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie en date du 23 juillet 1957,

Décrète :

Article premier. — Les vins de la récolte 1957 ne pourront sortir des chais des producteurs sous une appellation d'origine contrôlée avant le 15 décembre 1957.

Toutefois, la commercialisation de certains vins traditionnellement consommés dès la fin de la vinification ou en cours de fermentation est autorisée antérieurement au 15 décembre 1957 suivant les dispositions prévues aux articles 2 et 3 ci-après.

Article 2. — Les vins bénéficiant de l'une des appellations contrôlées suivantes pourront être expédiés librement de la propriété à partir du 10 novembre prochain, au vu d'une autorisation délivrée par le conseiller technique local de l'institut national des appellations d'origine, après avis d'une commission de dégustation désignée par l'institut national des appellations d'origine sur proposition du syndicat viticole représentatif de l'appellation intéressée :

Vins rouges et rosés :

Beaujolais et Beaujolais supérieur.

Beaujolais suivi du nom de la commune d'origine ou Beaujolais-Villages.

Côtes-du-Rhône (vins de café).

Vins rosés :
Anjou, Saumur, Touraine.
Vins blancs :
Bourgogne, Bourgogne grand ordinaire, Bourgogne aligoté.
Mâcon, Mâcon supérieur et Mâcon suivi du nom de la commune d'origine.

Article 3. — Les vins à appellation contrôlée « Gaillac » pourront être commercialisés à l'état de vins doux filtrés à partir d'une date qui sera fixée par le secrétaire d'Etat à l'agriculture.

Les expéditions de la propriété seront subordonnées à une autorisation délivrée par le conseiller technique de l'institut national des appellations d'origine, après contrôle de la qualité et présentation de la fiche d'encépagement.

Les vins doux devront présenter une richesse alcoolique totale (acquise et en puissance) correspondant à 10,5° avec un minimum de 7° d'alcool acquis. Ils ne devront pas contenir, lors de la mise à la consommation, une dose d'anhydride sulfureux libre supérieure à 25 milligrammes par litre et une dose d'anhydride sulfureux total supérieure à 300 milligrammes par litre.

Les quantités ainsi expédiées entreront en compte dans le calcul du rendement maximum à l'hectare.

BIBLIOGRAPHIE

La crise italienne, l'évolution française et le marché commun. — C'est sous ce titre que, dans « Midi Libre » un rédacteur qui signe *Aristide* en s'exprimant comme M. Ph. Lamour, établit un parallèle saisissant entre les conditions que connaît la viticulture en France et en Italie.

—•—

« Les esprits légers qui, depuis quelques années, répandent, sans prendre la peine de les vérifier, les légendes qu'ils croient à même d'étayer des thèses, cependant toujours démenties par les faits, ont adopté depuis quelques temps, un nouveau thème : tandis que la France tente d'assainir le marché viticole par la restriction de la production des vins ordinaires et l'encouragement à la qualité, l'Italie, elle, s'apprêterait à envahir le marché commun et à en éliminer la France en encourageant officiellement de nouvelles plantations. Telle est l'affirmation gratuite que, sans souci de la moindre information, on répète à plaisir dans certaines réunions et sur les trottoirs des bourses hebdomadaires et on en conclut à la nécessité de mettre un terme à la politique de sélection en France et d'y laisser planter n'importe quoi par n'importe qui.

« Ouvrons les journaux italiens du 10 septembre 1957. Dans la province des Pouilles, près de Bari, exactement à Cellino-San-Marco et à San-Pietro-Vernotico, la foule en révolte a dressé des barricades,

assailli la police et nécessité l'intervention des carabiniers. Deux morts et trois blessés graves, tel est le premier bilan de ces manifestations de désespoir qui, depuis, se multiplient dans toute la province. Quel est le motif de cette sédition sanglante : la surproduction viticole ou, plus exactement la surproduction de vins de consommation courante de qualité insuffisante pour qu'ils puissent être orientés vers le marché de l'exportation.

« Sur le marché de San-Pietro, les acheteurs de vendanges offraient, pour un quintal de raisins, 2.600 lires, soit la valeur en puissance d'achat d'un peu plus de mille francs pour un hectolitre de vin.

« Il y a très longtemps que le mal couve et que les pouvoirs publics italiens redoutent une catastrophe. Il y a longtemps aussi qu'il a été envisagé d'imposer à l'économie vinicole italienne des disciplines comparables à celle qu'a su s'imposer la viticulture française : contrôle et diminution des plantations, sélection des cépages, orientation vers la production de qualité. Mais l'abondance de la population paysanne, qui cherche à vivre de son travail, dans n'importe quelles conditions et à tout prix, a rendu difficile ces mesures restrictives auxquelles les esprit sont mal préparés. On a préféré opposer à la menace, cependant de plus en plus inquiétante, l'habituel rempart des remèdes de bonne femme, que nous connaissons bien en France et qui ont eu le temps de donner toute la mesure de leur insuffisance. En Italie comme en France on a cru pouvoir évacuer le Niagara avec une petite cuiller et n'opposer au flot montant des excédents que des suggestions démagogiques relatives à la lutte contre la fraude et à la diminution de la fiscalité.

« Mais à présent, devant les cadavres des victimes de la perpétuelle illusion, il faut bien prendre conscience des réalités. Loin de pousser à l'accroissement de la production des vins ordinaires, les dirigeants italiens semblent, au contraire, décidés à entrer sagement, à leur tour, dans la voie de la diminution de la production et du contrôle des plantations.

Au cours de la récente session de l'Office International du Vin qui s'est tenu à Lubliana, du 4 au 8 septembre 1957, le délégué du Gouvernement italien a déposé un rapport sur la situation viticole en Italie.

On y trouve le texte suivant, dont nous respectons la syntaxe :

« Le marché du vin en 1956 a été bien moins facile qu'en 1954-1955 et dans les premiers mois de 1957, il est devenu encore plus lourd et les prix ont continué à baisser. Le prix moyen du vin de consommation courante, qu'on pouvait calculer à 69,10 lires à la production en 1954 est descendu à 62,45 en 1955 et à 58.40 en 1956 et maintenant il est encore plus faible (de 34.80 à 45). Mais ce qui inquiète surtout les viticulteurs, c'est la difficulté de vente, qui, dans quelques régions, particulièrement dans le sud de l'Italie est vraiment grave.

« Les catégories productrices et commerciales continuent à demander au gouvernement des dispositions pour sortir de la situation actuelle, mais jusqu'à ce jour, on n'a obtenu qu'une facilité pour la distribution du vin, que l'on sait être le dernier remède, le moins logique...

On demande l'abolition de l'impôt sur le vin, mais ce serait déjà beaucoup d'obtenir une réduction et surtout une simplification du système fiscal actuel. On demande une lutte plus serrée contre les fraudes : en réalité, elle est aujourd'hui plus efficace et sévère que dans le passé...

« Mais les catégories intéressées continuent à discuter sur les deux remèdes qui sont les plus importants et les plus efficaces : c'est-à-dire la discipline des plantations et la défense des appellations d'origine et les différences d'opinions en cette matière entravent le chemin des projets de loi y relatifs. Il faut espérer que la nouvelle crise, qui désormais est en marche, et aussi les nouvelles perspectives du marché commun européen réussissent à donner la solution.

« Il est vraiment nécessaire et urgent de disposer des moyens efficaces de défense de la production de qualité... pour arrêter la descente progressive de la vigne vers les sols plus faciles mais à vocation viticole moins spécifique, mouvement qui explique, au moins partiellement, le phénomène déjà souligné que la production totale du raisin et du vin augmente bien plus sensiblement que la superficie totale plantée en vigne. »

« Ainsi s'exprime, devant l'organisme international officiel de l'économie viticole, le représentant de l'Italie.

« Par conséquent, tandis que certains vont répétant que l'Italie encourage les plantations de vins ordinaires en vue de conquérir le marché commun le gouvernement italien ne songe au contraire, qu'à restreindre les plantations et la production du vin ordinaire et à améliorer la qualité par l'orientation de la production afin de pouvoir précisément aborder le marché commun.

« Restriction de la production des vins ordinaires, encouragement à la production de la qualité. C'est la voie dans laquelle, avant l'Italie, s'est déjà engagée la France.

« C'est la voie dans laquelle elle doit persister, sans se laisser troubler par l'épisode d'une récolte déficitaire, alors que le potentiel de production demeure excédentaire pour les années suivantes. »

ARISTIDE.

—•—

Bien que l'on ne puisse pas suivre M. LAMOUR lorsqu'il attribue à la récolte très déficitaire de 1957 le caractère d'un « épisode accidentel » il faut lui savoir gré d'avoir dénoncé la manœuvre qui, sous le prétexte de faire face à la compétition italienne avec des armes égales, tend à « mettre un terme à la politique de sélection en France et d'y laisser planter n'importe quoi par n'importe qui ».

Ce que nous avons déjà dit — moins bien — ici.

J. Bs.

LE MOUVEMENT DES VINS (en hl.)

	Mois de Juillet 1957		Mois d'Août 1957	
	MÉTROPOLE	ALGÉRIE	MÉTROPOLE	ALGÉRIE
I. *Quantités sorties des chais*				
Pendant le mois (A.O.C.).	278.374	néant	274.581	néant
(V.C.C.).	2.267.791	1.006.521	3.237.378	1.983.174
Depuis le début de la campagne 1956-57.	38.312.429	16.300.469	41.824.388	18.283.643
Dans la période correspondante 1955-56.	40.670.156	14.278.456	13.792.488	14.759.519
II. *Consommation taxée*				
Pendant le mois (A.O.C.).	282.290	néant	280.648	néant
(V.C.C.).	4.027.624	133.538	4.392.504	139.655
Depuis le début de la campagne 1956-57.	45.144.208	1.525.641	49.817.260	1.665.296
Dans la période correspondante 1955-56.	43.704.067	1.201.068	47.784.326	1.350.859
III. *Stock commercial*				
Campagne en cours.....	12.470.009	1.503.146	12.391.156	1.603.213
Campagne précédente.....	12.378.609	1.835.571	12.352.119	1.588.794

BULLETIN COMMERCIAL

METROPOLE. — *Aude*. — Carcassonne (19), 9 à 10°, 600. Vins nouveaux, 580 à 600. Corbières-Minervois, de 600 à 610. — Lézignan-Corbières (16), Corbières 1956, 10 à 11°, 600 à 620 ; 11 à 11°5, 610 à 630 ; 12°, 650. Corbières 1957, 10 à 11°, 600 à 610. Hautes-Corbières 1956, 12° et au-dessus, 650. Minervois 1956 et 1957, 10 à 11°, 600 à 610. V.C.C. 1956 et 1957, 9 à 10°5, 600. — Narbonne (17), V.C.C. 1956, 9°5 à 11°, 600 à 620. Récolte 1957, 9 à 11° 600. Corbières, 10 à 11°, 600 à 610. Minervois, 10 à 11°, 600 à 610.

Gard. — Nîmes (14). V.C.C. Récolte 1956 et 1957, rouge, 9 à 11°, 580 à 560. Vins de café, 11 à 13°, 650 à 720.

Hérault. — Béziers (11). Récolte 1956, rouge 9 à 10°5, 585 à 610 ; 10°5 à 11°, 610 ; 11°5 à 12°, 640. Rosé, insuff. d'aff. Blanc, 600. Récolte 1957. 9°5 à 11°, 600. Rosé, 580 à 600. Blanc, insuff. d'aff. — Montpellier (22). 9 à 10°5, 600 ; 11 à 12°, 610. C.S., 600. — Sète (16). Vins de pays, 9 à 10°5, 580 à 600. Vins d'Algérie, Récolte 1956, Alger, 11 à 13°, rouge, 660 à 680 ; Oran, 12 à 12°9, 670 à 690 ; 13 à 13°9, 670 à 690 ; 14° et au-dessus, 695 et au-dessus. Blanc, 15 fr. en plus. Rosé, 10 fr. en plus. Récolte 1957 : Alger, 11 à 13°, 650 à 670. Oran, 12 à 13°9, 660 à 680 ; 14° et au-dessus, 685 et au-dessus ; 11 à 13°9, 640 à 680.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (10). 10 à 11°, 600 à 630. Corbières supérieurs du Roussillon, 13 à 13°9, 690 à 725. Rosé et Café, 11°5 à 13°, 660 à 690. C.S. 10 à 11°, 615.

Var. — Brignoles (21). Vins rouges, 600 à 625 le degré-hecto selon qualité et degré. Vins rosés et blanc, insuff. d'aff. pas de cote. Côtes de Provence, rouges, 850 à 900 le degré. Rosés, 900 à 950.

ALGERIE. — *Alger* (11). Récolte 1956, V.C.C. rouge, 12°, premier choix, 590 à 600. Récolte 1957, V.C.C. rouge, 10 à 10°5, 570 à 580 ; 11 à 11°5, 560 à 580 ; 12 à 12°5, 580 à 600. Hauts-Coteaux, 12°5, 560. Rosé 11 à 12°, 560 à 580. Blanc de Blanc, 11°8, 580. V.D.Q.S. rouge, 12°, 600.

Mostaganem (11). Récolte 1956, vins rouges, 600. Récolte 1957, vins rouges, 550 à 600. Vins rosés, 580 à 600.

Oran (11). Vins libres, récolte 1956 et récolte 1957, rouges et rosés, 580 à 600.

Sang-froid d'une servante

Profitant de ce que ses habitants s'étaient rendus à la ville, un individu a fait irruption l'autre soir dans une ferme où il se trouva inopinément en présence d'une servante. Celle-ci, sans perdre son sang-froid, braqua la lumière de son boîtier Wonder sur l'indésirable visiteur qui prit la fuite sans demander son reste. La pile Wonder ne s'use que si l'on s'en sert.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE PAUL DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE AU 5 OCTOBRE 1957

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie
	max.	min.	mm	max	min.	mm	max.	min	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
ANGERS	18	11	«	16	5	«	14	7	«	14	5	«	15	4	«	16	5	«	14	10	«
COGNAC	19	5	«	19	10	P	15	4	«	13	6	«	16	5	«	15	5	«	17	8	«
BORDEAUX	21	5	«	21	9	«	14	4	1	13	6	«	16	5	«	17	5	«	17	6	«
TOURS	16	11	«	15	5	P	13	3	«	13	6	«	15	3	«	16	5	«	15	7	«
CLERMONT-FER	20	8	«	18	8	1	12	4	«	12	3	«	15	1	«	13	0	«	14	4	«
TOULOUSE	21	6	«	20	9	«	16	5	10	14	3	«	14	6	«	16	5	«	17	5	«
PERPIGNAN	28	16	«	28	16	«	23	11	14	15	11	«	15	11	«	21	12	«	22	14	«
MONTPELLIER	28	7	«	20	7	«	22	8	2	19	9	«	18	7	«	23	5	«	21	4	«
REIMS	13	11	«	14	2	6	12	6	P	14	3	«	14	0	«	14	1	«	12	4	«
STRASBOURG	15	10	«	13	4	3	13	1	«	14	3	«	14	1	«	14	1	«	14	9	«
DIJON	17	9	«	16	7	2	13	5	«	14	5	«	15	3	«	15	5	«	16	5	«
NICE	21	14	«	21	13	«	21	13	2	16	14	P	19	12	P	21	13	«	20	11	«
AJACCIO	22	11	«	23	11	«	23	14	P	23	15	4	23	14	«	22	12	«	24	15	«

SEMAINE DU 6 AU 12 OCTOBRE 1957

ANGERS	16	10	«	18	8	«	20	6	«	22	6	«	25	13	«	23	9	«	24	11	«
COGNAC	17	6	«	19	9	«	22	10	«	24	11	«	25	15	P	23	10	«	23	9	«
BORDEAUX	17	7	«	19	8	«	20	9	«	24	13	«	25	15	P	23	9	«	20	10	«
TOURS	17	3	«	17	9	«	19	7	«	22	9	«	25	11	«	23	11	P	24	11	«
CLERMONT-FER	14	0	«	18	6	«	20	5	«	24	4	«	24	13	P	20	8	2	23	12	«
TOULOUSE	17	3	«	17	4	«	23	0	«	23	11	«	23	12	«	24	13	«	24	12	«
PERPIGNAN	20	13	«	23	11	«	19	15	P	23	13	«	20	16	4	24	15	P	21	12	«
MONTPELLIER	22	5	«	25	8	«	20	12	P	24	13	«	25	15	5	20	13	«	24	12	«
REIMS	16	3	«	16	5	«	19	2	«	19	5	«	18	6	«	18	10	«	21	10	«
STRASBOURG	14	1	«	16	8	«	17	6	«	17	4	«	19	5	«	20	9	«	15	7	«
DIJON	15	6	«	19	8	«	18	4	«	21	4	«	21	9	«	23	10	P	23	10	«
NICE	21	12	«	26	17	«	22	16	P	23	16	«	23	10	«	22	18	«	23	15	«
AJACCIO	22	8	«	20	7	P	26	13	10	26	14	«	25	13	«	23	13	«	24	14	«

Pour vos vignes...

Faites confiance à...

PHOSAMO

Engrais complet entièrement obtenu par combinaison chimique et non par simple mélange.

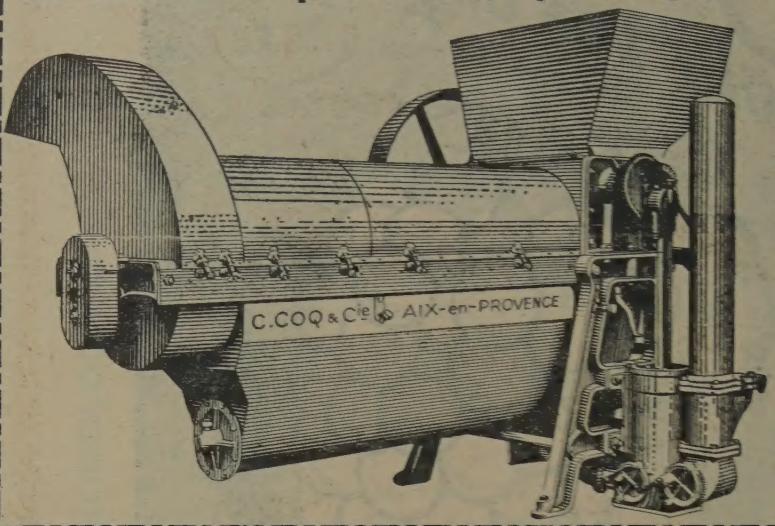
Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

AGENCE DU MIDI { 6, rue de la République - MONTPELLIER
29, allées Jean-Jaurès - TOULOUSE
Avenue L.-Torcatis - PERPIGNAN

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves



Agence à :
BEZIERS
ALGER
ORAN
TUNIS
BUENOS-AYRES
SANTIAGO
CAPETOWN, etc...

— • —

Envoi gratuit des Catalogues Renseignements et Devis

— • —

Foulograppe "COQ" avec égrappoir et essoreur de rafles

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements

MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20

TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

UN SEUL TRAITEMENT
TUE TOUS LES VERS DE LA GRAPPE !
(Cochylis et Eudemis)

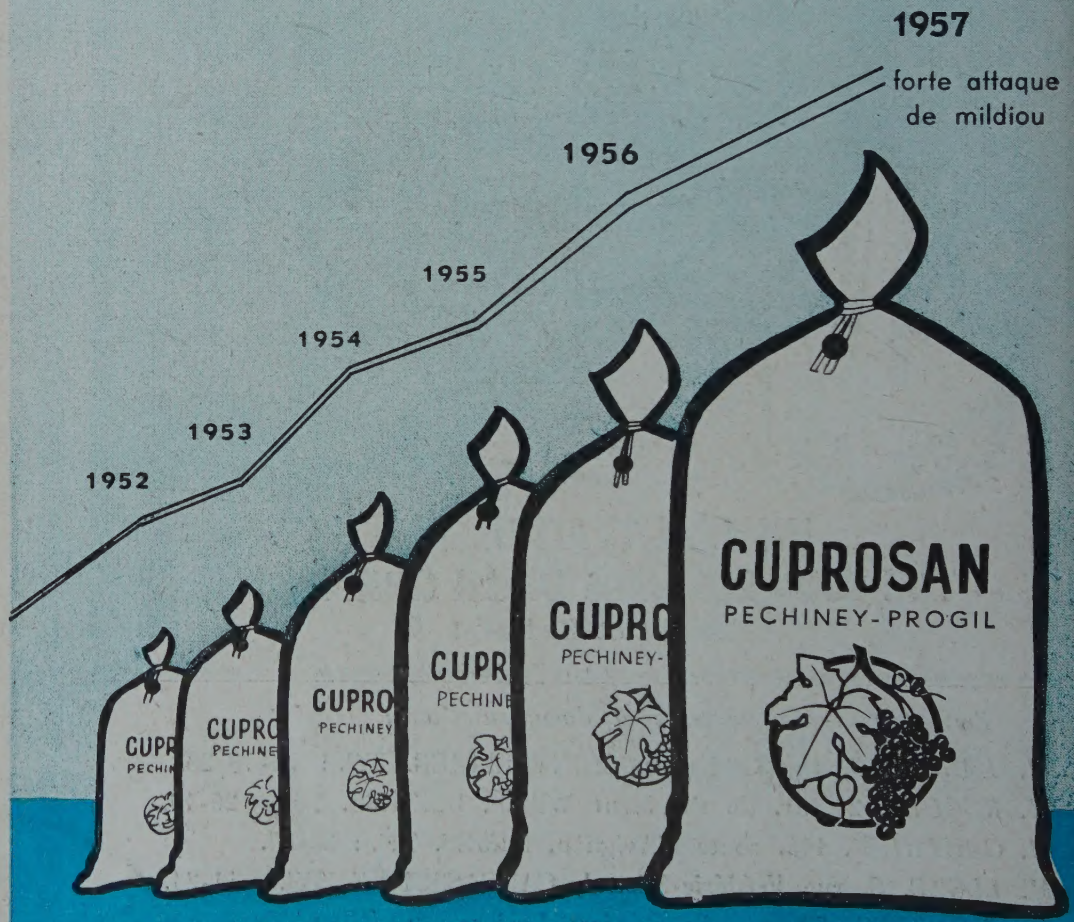
Pour tous renseignements et documentations :

M. LANOIS, 9, rue Carlencas, MONTPELLIER. Tél. : 72-79-26.
M. ROQUES, 24, av. du Président Wilson, BEZIERS. Tél. : 26-19.
M. GAUTHIER, 145, route d'Avignon, NIMES. Tél. : 26-35.
M. LLOZE, 5, rue Frédéric-Mistral, CARCASSONNE. Tél. : 11-24.
M. FIGUERES, 29, av. du Général Leclerc, PERPIGNAN. Tél. : 36-74.

CUPROSAN

1952... de grands espoirs

1957... consécration définitive



PECHINEY-PROGIL

R.P. 74 LYON TERREAUX